

speisemeister

mittagstisch & catering

Tageskarte

Dienstag 17.09.2024 | 11.30- 16 Uhr Tel 0221 250 77 62





suppen

Kartoffelsuppe klein/ groß		4,80/ 6,50 €
Kartoffelsuppe mit Mettwurst klein/ groß		5,80/ 7,50 €
Mulligatawny-Hühnersuppe mit Curry, Reis und Kokosmilch klein/groß		6/ 7,90 €

fleisch und fisch

Gefülltes Schweinelendchen mit Champignonsauce, Kartoffelgratin und Salat		15 €
Pfannkuchen mit Rinderhack, Zucchini und Schafskäse gefüllt		11,50 €
Hähnchen- Estragonschnitzel mit Kartoffelgratin und Salat		15 €
Asiatisches Hühnerfrikassée in milder Currysauce mit Erbsen, Brokkoli und Möhren, dazu Reis		14 €

vegetarisch und vegan

Thailändisches mildes gelbes Gemüsecurry mit viel Gemüse, Limette, Zitronengras und Basmatireis	 	14 €
Hausgemachte Süßkartoffelgnocchi in Kräuter- Parmesansauce, dazu Salat		13 €
Vegane Kürbis- Spinatlasagne		8,50 €
Kartoffelgratin mit Schafskäse & Pimientos de Padrón, dazu Salat		12,50 €
Kartoffel- Buchweizenpuffer mit Kräuterquark und Salat		11 €

dessert

Mousse au chocolat	 	3,60 €
Panna Cotta mit Beersauce		3,60 €

quiche & salate

1 Stück Quiche		4,20 €
Salate klein/mittel/groß		3,80/4,80/7,80 €
Eine Auswahl unserer Salate Spitzkohl, Tabouléh, Blattsalate, Mediterraner Nudelsalat, Möhre, Rote Beete, Weißkohl, Rotkohl, Linsensalat, Bauern, dicke Bohnensalat, Gurkensalat		

Wir verwenden frische, saisonale Produkte und verzichten auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern und

Fertigprodukten. Wir kochen mit Eiern aus ökologischer Haltung vom Hof Alpermühle. Eine Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei uns im Laden erfragen.